



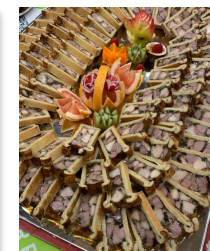
ARTISAN
D'ALSACE

Carte traiteur

Philippe SCHELLENBERGER

Saison 2025 - 2026

« Nos valeurs depuis plus de 25 ans ? La fraîcheur, le plaisir, la qualité familiale depuis 1974, le soin dans la réalisation, mais surtout, votre satisfaction ! »





ARTISAN
D'ALSACE

Les apéritifs & cocktails



Apéritif – Amuse Bouche

Les grandes pièces

Pour votre vin d'honneur, nous vous proposons une gamme variée pour débiter vos repas tout en douceur, élaborés à partir d'ingrédients frais et de qualité, **l'ensemble de nos pains et brioches est fabriqué par nos soins.**

Le GRAND VIKING

10 personnes

Environ 50 pièces

38,90 €*
38,90 €*

Fine brioche en forme de bateau fourrée au saumon fumé, mousse de crevettes, fromage blanc aux fines herbes

Le PAIN LONG FARCI

12 à 15 personnes

Environ 50 pièces

36,75 €*
36,75 €*

Pain de seigle aux fruits du traditionnel bérawecka Alsacien, tranché et fourré au comté, jambon forêt noire, salami rosette et St Môret

Le PAIN MEDITERRANEEN

10 personnes

Environ 45 pièces

31,00 €*
31,00 €*

Pain aux figues et curry, tranché et fourré au saumon, Ratatouille, rilette de poulet et St Môret (Nouveauté 2023)

La MICHE SURPRISE

12 à 15 personnes

Environ 50 pièces

39,00 €*
39,00 €*

Pain de seigle fourré au saumon fumé, mousse de canard, emmental, rosette de Lyon jambon Forêt noire et jambon blanc

Le COFFRE AU FOIE GRAS de canard maison :

10 personnes

Environ 30 pièces

43,00 €*
43,00 €*

Coffret en pain de mie garni de toasts à la mousse de foie gras

Le PLATEAU DE LEGUMES « Retour de Provence »

10 à 12 personnes

31,25 €*
31,25 €*

Assortiment de légumes, sauce curry et sauce créole

Le PLATEAU DE 54 TOASTS VARIÉS

5 à 10 personnes

38,50 €*
38,50 €*

Pléiade de saveurs toutes différentes, pour le plaisir des yeux et du palais

Le BUISSON DE CREPES FOURRÉES

10 personnes

Environ 70 pièces

35,00 €*
35,00 €*

Délicieuses crêpes au jambon blanc, salami, jambon Forêt noire, St Môret, œufs de lumps, mousse de thon, mousse de crevettes et saumon fumé

Le PLATEAU TYROLIEN

15 personnes

45,00 €*
45,00 €*

Assortiment de charcuterie et saucisses fines, accompagné de cornichons et petits oignons + pain boule et moutarde

Le HERISSON DE LEGUMES

10 personnes

33,50 €*
33,50 €*

Légumes frais



*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Apéritif – Amuse Bouche

À l'unité

Les MINI GAUFRES SALEES

1,80 €/pièce*

Au bœuf séché et roquette et aux crevettes et chiffonnade de chorizo

Les RIGATONIS FARCIS

1,40 €/pièce*

Rillettes de saumon, Duxelles de champignons à l'huile de Truffe, Mousse de thon aux câpres

Le PETIT HAMBURGER FOURRE

1,80 €/pièce*

Au chèvre pomme, poulet courgette, saumon fumé

Les fameuses MINI MORICETTES

1,75 €/pièce*

Garnies de mousse de thon, mousse de crevettes, jambon Forêt noire, rosette, comté

Les MIGNONNETTES DE PATE EN CROUTE

2,50 €/pièce*

Délicieuses bouchées de viande volaille et veau marinées aux épices et vin blanc "Médaille d'or" 2019

Le BRETZEL GEANT GARNI

35,00 €/pièce*

Saumon fumé, jambon blanc, salami rosette, jambon fumé

Les BRETZELS ALSACIENS

1,80 €/pièce*

Les GRILLOTINS DE BAGUETTES

1,40 €/pièce*

à la Sétoise Tartine de baguette grillée, fine ratatouille niçoise coiffée de saumon fumé

Les CLUB SANDWICH

1,75 €/pièce*

Poulet estragon, Salami roquette, Mortadelle cornichon, Crabe concombre, Roquefort noix (Minimum 10 de chaque sorte)

MINI VIENNOISE

2,00 €/pièce*

Pain, moutarde (Mise à disposition gratuite du Bain Marie électrique)

Notre KOUGELHOPF

Environ 16 tranches

- Salé aux 3 jambons (jambon blanc, forêt noire et parme)

18,00 €/pièce*

- Au saumon fumé

20,00 €/pièce*



*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Apéritif – Amuse Bouche

À l'unité

Les VERRINES SALEES

3,30€/pièce*

une gamme tendance à découvrir sans modération !

Commande minimum de 20 pièces par sorte -

Compter 2 à 3 verrines par personne pour un apéritif.

- Mousse au Roquefort, raisins, noix et poires
- Tartare de Saint Jacques, coulis de kiwi
- Caviar d'aubergine, ricotta et coppa
- Velouté aux lentilles au tartare de saumon fumé
- Verrine de pastèque et feta
- Crémeux d'avocat, saumon fumé
- Purée de pois chiche, crevette thaïe
- Crème brûlée au foie gras
- Mousse de crevettes, concombre
- Marmelade de fruits, foie gras
- Salade crabe, wasabi quinoa
- Tartare de filet de bœuf assaisonné, salade d'herbes
- Compotée de crabe, Asperges vertes, mascarpone
- Ratatouille au Xérès, crémeux aux herbes de Provence
- Mousseline au muscat, St jacques poêlées
- Confit de saumon, tomate confite, crème de vodka



Nos PIÈCES SUCRÉES

finissez sur une note sucrée et savoureuse !

Le PALMIER EN SURPRISE

150,00 €/pièce*

aux fruits frais de saison, environ 400 pièces

Le MINI PALMIER DE FRUITS FRAIS

45,00 €/pièce*

Les MIGNARDISES SUCREES

2,05 €/pièce*

farandole de bouchées sucrées sur plateau

Notre KOUGELHOPF

Environ 16 tranches

- « Grand-mère » sucré, spécialité maison

14,00 €/pièce*

- Coupé et décoré

17,00 €/pièce*



*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Notre cocktail dinatoire ou déjeunatoire

Minimum 30 personnes

24,50€* /personne

SUR LE BUFFET FROID

- Mini moricettes garnies
- Plateaux de toasts variés
- Plateaux de légumes craquants et leurs sauces
- Pains longs farcis
- 2 verrines salées au choix



SUR LE BUFFET CHAUD

1 plat au choix (servi dans des coupelles jetables avec couverts jetables recyclables)

Servi au bain marie :

- Paëlla valencienne au Poulet et au poisson
- Mini baeckaoffa aux 3 viandes
- Poulet au curry coco et son riz exotique aux amandes
- La mitonnade de veau zurichoise, lardons, moutarde et spätzles
- Palette fumée, roigabrageldis maison

SUR LE BUFFET DESSERT

- Mignardises sucrées
- Verrines mousse passion-framboise
- Mini palmier de fruits frais



Besoin d'un Maitre d'hôtel ?

Pour 1,10€ de plus par personne libérez-vous des contraintes et profitez pleinement de votre cocktail avec **nos équipes de serveurs qualifiés** à votre disposition..

Prix des serveurs pour la gestion du buffet et le service du plat chaud : 35 €/h/serveur TVA 10% incluse au départ de Soultz et retour à Soultz compris.

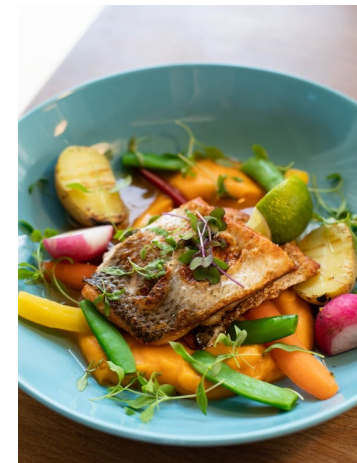


*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %



ARTISAN
D'ALSACE

Nos plats à la carte



Carte des entrées

Commande minimum 6 personnes

LES ENTRÉES FROIDES

Le SAUMON MARINE

12,00 €*
aux poivres roses et huile vierge

Le CHAUD FROID DE SAUMON

12,00 €*
salade de riz Pakistanaise

L'ASSIETTE DE TERRINE

9,25 €*
pintade et foie de volaille, fraîcheur du potager

L'ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD

14,80 €*
« Grande cuisine », chutney et gelée à l'ananas

Le MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD

12,10 €*
aiguillette de canard aux pruneaux et sa salade fine

La TERRINE DE ROUGET

10,75 €*
Poireau, vinaigrette à l'huile de truffes

La SUPERPOSITION DE CRABE ET DE SAUMON FUMÉ

Et sa gelée de mangue et menthes (en verrine type Whisky)

9,50 €*
La TERRINE DE VOLAILLE « Fermières »

La TERRINE DE VOLAILLE « Fermières »

9,90 €*
Foie gras et nouilles, salade fine et vinaigrette

Le TOUT SAUMON et sa salade fine

12,00 €*
Mille feuilles de rillette de saumon et saumon fumé aux baies roses

L'OPÉRA DE FOIE GRAS

12,50 €*
À la gelée de pommes au cidre au caramel et sa salade fine

LES ENTRÉES CHAUDES

La BOUCHÉE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS

7,00 €*
LA BOUCHÉE À LA REINE

LA BOUCHÉE À LA REINE

9,50 €*
Recette de ma grand-mère

LA BOUCHÉE AU SAUMON

12,00 €*
Et champignons

La CASSOLETTES DE SAINT JACQUES ET ÉCREVISSES

13,00 €*
aux légumes

Le FEUILLETÉ AU SAUMON ET AUX GRIOLLES

12,00 €*
La TOURTE AUX 3 SUPRÊMES

La TOURTE AUX 3 SUPRÊMES

12,00 €*
Volaille, canard, 2 crudités

La COCOTTE DE LOTTE à la biscayenne

15,00 €*
Et son chips de jambon de Bayonne

LA TOURTE DE CANARD

Minimum 10 pers

10,00 €/personne *
Volaille, chou vert et foie gras, salade

NOTRE PÂTÉ EN CROUTE FROID MÉDAILLE D'OR

32,00 €/kg*
Veau, volailles, foie gras

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Les poissons chauds

Commande pour un minimum de 6 personnes

Le FILET DE SANDRE

15,30 €*
et sa gambas poêlée, sauce au vin jaune riz basmati petits légumes

L'ESCALOPE DE SAUMON

15,30 €*
aux asperges vertes, sauce beurre blanc aux fines herbes et aux éclats de champignons riz basmati petits légumes

Le MEURETTE DE ST JACQUES

17,90 €*
risotto aux courgettes et mangues

Le PAVE DE SAUMON

14,90 €*
en croûte aux amandes et sauce maltaise riz basmati petits légumes

Le FILET DE DAURADE

18,90 €*
sauce normande, aux moules de bouchot et aux éclats de morilles riz basmati petits légumes

Le DOS DE SAUMON ROTI

15,50 €*
purée de pommes Granny Smith et sauce aux crevettes grises (façon Alain Reix)

La CHARTREUSE DE MERLU

17,50 €*
aux éclats de St Jacques, brochettes de gambas et sauce beurre blanc au crémant riz basmati petits légumes

Le TOURNEDOS DE SAUMON

14,10 €*
lard paysan et St Jacques aux asperges, sauce beurre blanc riz basmati petits légumes

La TRESSE DE LOUP ET SAUMON

15,50 €*
sur un lit de choucroute au Miel, crème aux 5 épices

Le FILET DE LOUP

16,65 €*
à la purée de fenouil anisé

Le SUPREME DE LOUP

14,30 €*
et son coulis de crustacés riz basmati petits légumes

Le FILET DE LOTTE

22,90 €*
cuisiné à l'orange et aux épices douces sur lit de carottes au cumin et aux amandes (recette Alain Reix) riz basmati

Le FILET DE SANDRE

22,90 €*
beurre rouge au pinot noir riz basmati petits légumes

La BROCHETTE DE SAINT JACQUES

18,50 €*
son risotto aux courgettes, jus léger au Gewurztraminer

Le DOME SOUFFLE

15,10 €*
aux St Jacques, jus aux crustacés riz basmati petits légumes

La ROSACE DE ST JACQUES

16,85 €*
gambas et filet de plie, crème de Gewurztraminer riz basmati petits légumes

Le FILET DE ROUGET

14,80 €*
au four, pommes de terre moelleuses, chorizo et jus de viande

Le FILET DE SOLE

17,10 €*
soufflé aux éclats de légumes, velouté au Champagne riz basmati petits légumes

Le DOS DE CABILLAUD

14,85 €*
croûte d'herbes et pistaches, concassé de tomate, velouté au Muscat riz basmati petits légumes

La CHOUCROUTE

16,50 €*
aux trois poissons (sandre, saumon et loup) Ses pommes de terre vapeur et velouté au raifort

La BUCHE DE SAUMON ET SAINT JACQUES

16,00 €*
en croûte de feuilletage et sa sauce homardine (façon Christophe Tourneux) riz basmati petits légumes

La MATELOTTE AUX TROIS POISSONS

17,20 €*
Sandre, Saumon et Lotte, nouillettes et légumes

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Les viandes chaudes

Nos viandes sont accompagnées d'un bouquet de **légumes BIO du jardinier** + **des spaetzlés « maison »** ou un gratin de pommes de terre.

LES VOLAILLES

L'ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CRÈME 12,00 €*
jus au vin épicé, poire pochée au caramel de balsamique

Le MAGRET DE CANARD 14,50 €*
jus au vin épicé, poire pochée au caramel de balsamique

Le FILET DE PINTADE 14,80 €*
farcî aux artichauts et foie gras sauce crémée aux noisettes

Le FILET DE PINTADE 15,30 €*
au foie gras, crème de céleri

Le FILET DE POULET 10,40 €*
farcî bourgeoise sauce Cognac

Le SUPREME DE PINTADE 15,00 €*
jus de volaille au Marc de gewurztraminer

Le MAGRET DE CANARD « SUD-OUEST » 17,80 €*
jus corsé à la bière et lardons de magret fumé

La BALLOTTINE 10,40 €*
de poulet en croûte d'épices

LE VEAU

L'ESCAOPE DE VEAU A LA CREME 15,00 €*
aux girolles

Le GRENADIN DE VEAU 16,50 €*
aux girolles

Le PAVE DE VEAU 17,50 €*
jus corsé au foie gras

Le CARRE DE VEAU 16,40 €*
« Extra » tendre et savoureux, sauce forestière

Le CARRE DE VEAU « Extra » 20,80 €*
tendre et savoureux, sauce aux morilles

La PIECE DE VEAU ORLOFF 16,65 €*
cuite entière et farcie d'une duxelles de champignons et éclats de foie gras

Notre CUISSE DE VEAU de Corrèze 15,05 €*
cuite en croûte de sel de Guérande et au thym (Minimum 60 personnes)

Le FILET MIGNON DE VEAU 21,90 €*
et sa tombée de chanterelles

LE BOEUF

Le FILET DE BŒUF 20,05 €*
jus aux olives, gâteau champignons et marrons (Alain REIX)

Le PAVE CHAROLAIS (Faux-filet) 15,40 €*
sauce Champenoise

Notre PAVE DE FILET DE BŒUF 20,90 €*
aux morilles

Le Tournedos Rossini 22,55 €*
au foie gras de canard et jus de pinot noir

LE PORC

Le FILET MIGNON DE PORC 12,10 €*
florentine, jus de veau

Le FILET MIGNON DE PORC 13,50 €*
sauce à la moutarde et vin rouge

Le FILET MIGNON DE PORC 11,50 €*
au jambon de Parme, sauce au parmesan

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Plats exotiques et cuisine du monde

À partir de 10 personnes

Le RIZ COLONIAL

15,50 €*

(veau, volaille et porc) beignets d'ananas, pomme et banane (Composition d'épices « Maison »), 1 gambas grillée/pers

La PAELLA VALENCIENNE

13,50 €*

poulet, porc, poissons, gambas et moules

Le TAJINE MAROCAIN

9,75 €*

de poulet, sauce au citron et aux épices, Riz aux amandes et courgettes

Le TAJINE D'AGNEAU

14,00 €*

aux figes et semoule aux raisins

Le TAJINE DE BŒUF

10,45 €*

au citron confit semoule aux raisins

Le COUSCOUS ROYAL

15,90 €*

bœuf, poulet, brochette d'agneau mariné, merguez et ses légumes au bouillon

Le CURRY DE POULET A L'INDIENNE

8,25 €*

Riz basmati

Le COLOMBO

10,00 €*

de poulet aux légumes, riz basmati



Plats traditionnels

BEST SELLER

Le COCHON DE LAIT

16,50 €*
Minimum 30 pers

(Spécialité maison) extra, farci à l'ancienne, sauce aux champignons, spaetzlés.
Recette de famille.

Le VERITABLE BAECKAOFFA ALSACIEN

14,00 €*
Minimum 30 pers

(Spécialité maison) aux 3 viandes (Agneau, bœuf, porc), pieds de porc et salade verte

Les FLEISCHNACKAS AB BIO Soultziens

9,90 €*
Minimum 30 pers

(100% Bœuf pot au feu), sauce tomate et salade verte

La CHOUCROUTE GARNIE à notre façon (5 viandes)

13,75 €*
Minimum 30 pers

Le CIVET sanglier ou de chevreuil (En saison)

14,50 €*
Minimum 30 pers

Spätzlés, pommes rôties aux airelles

La TARTIFLETTE SAVOYARDE

11,45 €*
Minimum 30 pers

Salade verte et charcuterie

La CUISSE DE COQ AU RIESLING ou PINOT NOIR

11,50 €*
Minimum 30 pers

spätzlés

La PALETTE FUMÉE

8,50 €*
Minimum 30 pers

roigadrageldis, salade verte

Le SAUTE DE VEAU MARENGO

11,00 €*
Minimum 30 pers

paprika, champignons, nouilles

Le VERITABLE GOULASH HONGROIS

8,80 €*
Minimum 30 pers

purée ou nouilles

BEST SELLER

Le NAVARIN D'AGNEAU

11,50 €*
Minimum 30 pers

Purée de pomme de terre

Le SAUTE DE PORC à l'Espagnole

8,50 €*
Minimum 30 pers

Poivrons rouge ou vert, olives

Le LAPIN "Façon grand-mère"

9,60 €*
Minimum 30 pers

nouilles larges

Les BOUCHEES À LA REINE

13,90 €*
Minimum 30 pers

nouilles larges et croûtes

BEST SELLER



Nos propositions d'accompagnement

Pour 2,00€ de plus, régalez vous avec nos légumes croquants !



Pour compléter votre repas :

LE FROMAGE

Le PLATEAU DE QUATRE FROMAGES

frais et affinés de France

4,80 €/par personne

Le PLATEAU DE CINQ FROMAGES

de chez Jacky QUESNOT Cave st Nicolas

6,00 €/par personne

LE PAIN

Le PAIN BOULE

0,85 €/personne

Le PAIN AUX FRUITS SECS FAIT MAISON

1,00 €/personne

LES BOISSONS

*Eau plate, eau gazeuse, vin blanc, vin rouge, coca, jus de fruits, jus de fruits BIO
(Nous consulter)*



Accord mets et vins : Consulter les conseils de Jean-Marie KILZER
03.89.37.88.53 - cavavindufleurival@orange.fr

LES DESSERTS « ARTISANAUX »

Le BISCUIT FORET NOIRE

4,80 €* La portion

La TARTE MAISON AUX FRUITS de saison

(Hommage à nos grand-mères)

4,50 €* La portion

Le VACHERIN GLACE 3 parfums au choix

(glace, sorbet et crème chantilly d'Alsace)

4,80 €* La portion

Les MIGNARDISES SUCRÉES

qualité artisanale

2,05 €/La pièce

La CASCADE DE FRUITS

3,50 €/personne



ARTISAN
D'ALSACE



Les menus sur assiette

Menu « saveurs du moment »

Minimum 10 personnes

24,75€*

/personne à partir de 20 personnes. + 2,20 €/personne en dessous de 20 personnes. Pain offert (2 boules/personne)

ENTRÉE (au choix)

Le DOS DE SAUMON ROTI

sauce normande au muscat

La BOUCHEE A LA REINE « grand-mère »

et ses nouillettes

Le MILLE FEUILLE de saumon fumé

« maison » et sa crème mascarpone au citron vert

PLATS CHAUD (au choix)

Le SUPREME DE PINTADE

façon bourgeoise, sauce cognac

La MITONNADE DE VEAU aux girolles

Le FILET MIGNON DE PORC au jambon de Parme et sauce au Parmesan

Nos viandes sont accompagnées de légumes BIO + de gratin de pommes de terre ou spätzles « maison »

DESSERT FAIT MAISON (aux choix)

DESSERT FAIT MAISON (Au choix)

Le VACHERIN GLACE sorbet ou glace au choix (2 parfums)

La TARTE « GRAND-MERE » aux fruits de saison

La FORET NOIRE à notre façon



Besoin d'un maitre d'hôtel ?

Libérez-vous des contraintes et profitez pleinement de votre cocktail avec **nos équipes de serveurs qualifiés** à votre disposition..

Prix des serveurs pour la gestion du buffet et le service du plat chaud : 35 €/h/serveur TVA 10% incluse au départ de Soultz et retour à Soultz compris.

Forfait livraison : 40€ *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Menu « délices des gourmets »

29,50€*

/personne à partir de 10 personnes. + 1,40 €/personne en dessous de 10 personnes. Pain offert (2 boules/personne)

ENTRÉE (au choix)

L'OPERA DE FOIE GRAS

pommes confites au cidre (façon Christophe Tourneux)

La CHARTREUSE SOUFFLE AUX GAMBAS

velouté à l'Américaine et brochette de gambas

Le SAUMON GRAWLAX

et son crémeux d'avocats, salade fine

PLATS CHAUD (au choix)

Le QUASI DE VEAU

sauce aux girolles

Le SUPRÊME DE PINTADE

jus de volaille au Marc de gewurtzraminer

Le FILET DE POULET FARCI

aux cèpes et foie gras

Le PAVÉ DE BŒUF (FILET)

sauce au porto et son gratin de foie de volaille

**Nos viandes sont accompagnées de légumes
BIO + de gratin de pommes de terre ou spätzles
« maison »**

DESSERT FAIT MAISON (aux choix)

DESSERT FAIT MAISON (Au choix)

Le VACHERIN GLACE sorbet ou glace au choix (2 parfums)

La TARTE « GRAND-MERE » aux fruits de saison

La FORET NOIRE à notre façon



Besoin d'un Maitre d'hôtel ?

*Libérez-vous des contraintes et profitez pleinement de votre cocktail avec **nos équipes de serveurs qualifiés** à votre disposition..*

*Prix des serveurs pour la gestion du buffet et le service du plat chaud : 35€/h/serveur
TVA 10% incluse au départ de Soultz et retour à Soultz compris.*

Forfait livraison : 40€ *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %



ARTISAN
D'ALSACE

Les mariages & grandes réceptions



Menu « chic et select »

Minimum 15 personnes

Servi sur assiette

36,85€*

/personne à partir de 40 personnes. + 3,15 €/personne en dessous de 40 personnes. Pain BOULE, BAGUETTE



ENTRÉE (au choix)

Le FILET DE BAR

et sa brochette de gambas poêlée,
sauce maltaise (orange) riz basmati
petits légumes

La MEURETTE de ST Jacques

risotto, courgettes et mangue

L'ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » SUD- OUEST

chutney aux fruits de saison

Le FILET DE DAURADE POÊLÉ

sauce normande et éclats de
morilles riz basmati petits légumes

SORBET (au choix)

Le SORBET PAMPLEMOUSSE au porto

blanc

Le SORBET POMME VERTE

compote de reinette et calva

Le SORBET MELON

brunoise de melon et porto

Le SORBET ABRICOT

au Sauternes

Le SORBET CITRON, limoncello

OU PECHE de vigne au crémant

PLAT CHAUD (aux choix)

Le CARRE DE VEAU aux cèpes

Le FILET DE BŒUF ROTI

sauce périgourdine

Le MAGRET DE CANARD ROTI

jus aux épices douces et éclats de magret
fumé

La CUISSE DE VEAU « Corrèze »

cuit entier au four (minimum 60 personnes)

**Nos viandes sont accompagnées de
légumes BIO + de gratin de pommes de
terre ou spätzles « maison »**

FROMAGE

L'EGOUTTOIR DES FROMAGES frais

affinés par Jacky Quesnot, Maître Fromager,
grains de raisin.

Pain aux noix et fruits secs pour le fromage

LE BUFFET DESSERT

La PLEIADE DES ENTREMETS

à définir selon vos souhaits et besoins

La CASCADE DE FRUITS SUR MIROIR

frais, sorbet assorti



**Possibilité de mise sur assiette,
de service en salle et de service
en cuisine (Nous consulter).**

Forfait livraison : 40€ *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le buffet chic

Minimum 20 personnes

Servi sur buffet

34,50€*

/personne à partir de 40 personnes. + 3,15 €/personne en dessous de 40 personnes. Pain offert (2 boules/personne)

LE BUFFET ENTRÉE

Le FOIE GRAS DE CANARD
« GRANDE CUISINE »
et son chutney d'ananas

La SALADE DE CREVETTES AU
FENOUIL

La VERRINE DE TARTARE
SAUMON FUMÉ
au mascarpone citronné

Le SAUMON MARINÉ GRAVELAX
et ses sauces

Le ROSBIF AUX ÉPICES

Le RÔTI DE VEAU
et sa sauce au thon aux épices douces

4 sortes de crudités

LE BUFFET CHAUD

(Servi au bain marie sur buffet ou
à table sur assiette)

La MITONNADE DE CANARD
au pinot noir et aux pleurotes

Le SUPRÊME DE PINTADE LAQUÉ
au miel et sésame, sauce balsamique

La MITONNADE DE VEAU
BOURGEOISE
aux cèpes et noisettes grillées

Nos viandes sont accompagnées de
légumes BIO + de gratin de pommes
de terre ou spätzles « maison »



« Une ambiance chic,
raffinée et conviviale ! »

LA RONDE DU BERGER

ASSORTIMENT DE 4 FROMAGES FRAIS
affinés par Jacky Quesnot, Maître Fromager,
grains de raisin



LE BUFFET DESSERT

La PLÉIADE DES ENTREMETS
à définir selon vos souhaits et besoins
coulis de fruits rouge et crème anglaise



Forfait livraison : 40€ *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le grand buffet « excellence »

Minimum 20 personnes

Servi sur buffet ET à table

55,00€*

/personne à partir de 40 personnes. + 4,00 €/personne en dessous de 40 personnes.

LE BUFFET ENTRÉE

Le FOIE GRAS DE CANARD

et son chutney de figues

Les CREVETTES

entières et sauce assortie

Le ROSBIF

tendre et rosé

Le ROTI DE VEAU

aux épices douces

Le MAGRET DE CANARD ROSSINI

jus au Porto

Le JAMBON PATTA NEGRA 24 MOIS DE SÉCHAGE

découpé en
salle (minimum 60 personnes)

Le BUFFET CRUDITES

4 sortes au choix

SORBET ARROSÉ

(au choix, servi à table)

Le SORBET PAMPLEMOUSSE

au
porto blanc

Le SORBET POMME VERTE

compote de reinette et calva

Le SORBET MELON

brunoise de melon et porto

Le SORBET ABRICOT

au Sauternes

Le SORBET CITRON

au crémant



PLAT CHAUD

(au choix, servi à table)

Le FILET DE BŒUF (France)

émulsion à l'huile de truffe et son gâteau
de champignons

Le MAGRET DE CANARD

et sa sauce aux cèpes

Le FILET MIGNON DE VEAU

et son jus aux truffes

Le FILET MIGNON DE VEAU

aux morilles

Le FAMEUX CUISSEAU DE VEAU

de Corrèze frotté au sel de Guérande

**Nos viandes sont accompagnées de
légumes BIO + de gratin de pommes
de terre ou spätzles « maison »**

LE BUFFET FROMAGE

L'EGOUTTOIR DES FROMAGES frais

affinés par Jacky Quesnot, Maître Fromager
des caves saint Nicolas, grains de raisin.
Pain aux noix et fruits secs pour le fromage

LE BUFFET DESSERT

La PLEIADE DES DÉLICES SUCRÉS :

Assortiment de biscuits, coulis, crème anglaise
Mousse au chocolat « Gaston Lenôtre »
Mignardises sucrées
Cascade de fruits frais
Sorbet

CAFÉ OFFERT !

Possibilité de service en salle : Nous consulter Forfait livraison : 40€ *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Carte des crudités

Au choix pour vos buffets



La SALADE DE CAROTTES

aux oranges

La SALADE DE TOMATES

Fêta, concombre, oignons rouges

La SALADE DE BOULGOUR

(oignons rouge, poivrons, fruit sec, vinaigrette citron)

La SALADE DE CELERI

aux pommes fruits

La SALADE DE CONCOMBRE

fromage blanc et moutarde façon « Gaston LENOTRE »

La SALADE DE CHOU A L'ESPAGNOLE

chou blanc et rouge, poivrons, concombre et aneth

La SALADE DE POMMES DE TERRE « Grand-mère »

La SALADE DE RIZ

au thon et pommes Granny

La SALADE DE PENNE

au jambon de Parme, maïs et tomates

La SALADE PAYSANNE

Salade verte aux aromates, lardons, cornichons et carottes

La SALADE NICOISE

La SALADE SHANGHAI

Chou, carottes, maïs, poivrons rouges et verts, crevettes, bambou, citron et gingembre

La SALADE DE BROCOLIS

tomates, crevettes, curcuma, poivrons, concombre

La SALADE ESTIVALE

Concombre, tomates, pois chiche et maïs

La SALADE DE TOMATES

Rémoulade et cœur de palmier

La SALADE CROZET

Pâtes Savoyardes aux petits légumes

La SALADE PIEMONTAISE

Pommes de terre, jambon, tomates, œuf et cornichons

La SALARDAISE

Salade verte fine, noix, lardons et gésiers confits

La SALADE DE BROCOLIS, PETITS POIS, CAROTTES et OIGNON ROUGE

La SALADE DES ILES

haricot vert, courgette poêlée, poivron rouge et vert

La SALADE DE CHOU FLEUR ET CAROTTE bâtonnet

La SALADE CHINOISE

chou chinois, tomate, céleri branche

La SALADE ECLAT DU PRINTEMPS

tomate, concombre, maïs, thon

La SALADE FANTAISIE

courgettes, carottes, poivrons rouges et verts

La SALADE NEW YORK

spaghettis, petits pois, poivrons rouges et verts

La SALADE BILLES DE MOZZARELLA ET TOMATES CERISES

La SALADE LANDAISE

nouilles torsadées, gésier, pignons de pins, filet de canard fumé, sauce aux herbes

La SALADE MARCO POLO

nouilles, surimi, poivron rouge, estragon, sauce

La SALADE INDIENNE

chou blanc, carotte, dés de poulet, raisins secs, abricot

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %



Les buffets froids



Le buffet « à la bonne heure »

Minimum 10 personnes

15,95€* /personne à partir de 20 personnes. + 1,35 €/personne en dessous de 20 personnes.

Le **PATE EN CROÛTE** et son médaillon de mousse de canard

La **TERRINE** de campagne du chef

Le **POULET ROTI** à l'Indienne

La **FARANDOLE DES DÉLICES DU CHARCUTIER**

La **PLANCHE DE SAUCISSON SEC** « maison »

Les **CRUDITÉS DU MARCHÉ** quatre variétés



Le buffet « Vieil Armand »

Minimum 10 personnes

21,70€* /personne à partir de 20 personnes. + 1,95 €/personne en dessous de 20 personnes.

Le SAUMON FUME et mariné à l'Aneth

Le DOS DE LOUP aux herbes sauce curry

La SALADE DE CREVETTE au fenouil

Le ROSBIF du rôti

La CUISSE DE POULET à l'ananas

Le ROTI DE PORC aux 5 épices

La TERRINE "MAISON" aux éclats de foie gras

Les CRUDITES DU MARCHÉ Cinq variétés + 2 sauces variées (bibalacas + sauce cocktail)

Le PLATEAU DE FROMAGE frais et affinés de France 4 sortes au choix

PAIN : 2 boules/personne



Forfait livraison : 40€ *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le buffet «Grand Ballon»

Minimum 10 personnes

23,65€*

/personne à partir de 20 personnes. + 1,95€/personne en dessous de 20 personnes.

La TERRINE DE GAMBAS *et chorizo*

Le SAUMON FUME « MAISON » *au bois de nos forêts*

La SALADE DE BOULGOUR *aux crevettes et crabes*

Le ROSBIF *du rôti*

La TERRINE DE CANARD *au poivre vert*

La VARIATION DE SAUCISSON "MAISON"

Le JAMBON DE PARME *et sa garniture*

Le JAMBON FUME « FORET-NOIRE »

Le BUFFET CRUDITES *5 sortes au choix + 2 sauces variées (bibalakas + sauce cocktail)*

SAUCE Andalouse, *poivrons, mayonnaise, piment d'Espelette, tartare*

Le PLATEAU DE FROMAGE *frais et affinés de France 4 sortes au choix*

Le PAIN *(2 boules)*



Forfait livraison : 40€ *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le buffet «de fête»

Minimum 10 personnes

26,40€*

/personne à partir de 20 personnes. + 1,90€/personne en dessous de 20 personnes.

La TERRINE DE GAMBAS et chorizo

Les RILLETTES DE SAUMON au martini

La VERRINE DE QUINOA au thon et wasabi

Les CREVETTES et sauce cocktail

Le ROSBIF aux épices du rôti

Le MAGRET DE CANARD aux 5 épices

Les CUISSES DE POULET rôti

La MOUSSE DE CANARD

La PLEIADE DE JAMBONS secs et fumés

Le BUFFET CRUDITES 5 sortes au choix + 2 sauces variées (bibalakas + sauce cocktail)

Le PLATEAU DE FROMAGES frais et affinés

Le PAIN : Boules, baguettes et aux fruits secs



Forfait livraison : 40€ *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Carte des crudités

Au choix pour vos buffets



La SALADE DE CAROTTES

aux oranges

La SALADE DE TOMATES

Fêta, concombre, oignons rouges

La SALADE DE BOULGOUR

(oignons rouge, poivrons, fruit sec, vinaigrette citron)

La SALADE DE CELERI

aux pommes fruits

La SALADE DE CONCOMBRE

fromage blanc et moutarde façon « Gaston LENOTRE »

La SALADE DE CHOU A L'ESPAGNOLE

chou blanc et rouge, poivrons, concombre et aneth

La SALADE DE POMMES DE TERRE « Grand-mère »

La SALADE DE RIZ

au thon et pommes Granny

La SALADE DE PENNE

au jambon de Parme, maïs et tomates

La SALADE PAYSANNE

Salade verte aux aromates, lardons, cornichons et carottes

La SALADE NICOISE

La SALADE SHANGHAI

Chou, carottes, maïs, poivrons rouges et verts, crevettes, bambou, citron et gingembre

La SALADE DE BROCOLIS

tomates, crevettes, curcuma, poivrons, concombre

La SALADE ESTIVALE

Concombre, tomates, pois chiche et maïs

La SALADE DE TOMATES

Rémoulade et cœur de palmier

La SALADE CROZET

Pâtes Savoyardes aux petits légumes

La SALADE PIEMONTAISE

Pommes de terre, jambon, tomates, œuf et cornichons

La SALARDAISE

Salade verte fine, noix, lardons et gésiers confits

La SALADE DE BROCOLIS, PETITS POIS, CAROTTES et OIGNON ROUGE

La SALADE DES ILES

haricot vert, courgette poêlée, poivron rouge et vert

La SALADE DE CHOU FLEUR ET CAROTTE bâtonnet

La SALADE CHINOISE

chou chinois, tomate, céleri branche

La SALADE ECLAT DU PRINTEMPS

tomate, concombre, maïs, thon

La SALADE FANTAISIE

courgettes, carottes, poivrons rouges et verts

La SALADE NEW YORK

spaghettis, petits pois, poivrons rouges et verts

La SALADE BILLES DE MOZZARELLA ET TOMATES CERISES

La SALADE LANDAISE

nouilles torsadées, gésier, pignons de pins, filet de canard fumé, sauce aux herbes

La SALADE MARCO POLO

nouilles, surimi, poivron rouge, estragon, sauce

La SALADE INDIENNE

chou blanc, carotte, dés de poulet, raisins secs, abricot

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Pour compléter votre repas :

LE FROMAGE

Le PLATEAU DE QUATRE FROMAGES

frais et affinés de France

4,80 €/par personne

Le PLATEAU DE CINQ FROMAGES de chez Jacky

QUESNOT Cave st Nicolas

6,00 €/par personne

LE PAIN

Le PAIN BOULE

0,85 €/personne

Le PAIN AUX FRUITS SECS FAIT MAISON

1,00 €/personne

LES BOISSONS

*Eau plate, eau gazeuse, vin blanc, vin rouge, coca, jus de fruits, jus de fruits BIO
(Nous consulter)*



Accord mets et vins : Consulter les conseils de Jean-Marie KILZER
03.89.37.88.53 - cavavindufleurival@orange.fr

LES DESSERTS « ARTISANAUX »

Le BISCUIT FORET NOIRE

4,80 €* La portion

La TARTE MAISON AUX FRUITS de saison

(Hommage à nos grand-mères)

4,50 €* La portion

Le VACHERIN GLACE 3 parfums au choix

(glace, sorbet et crème chantilly d'Alsace)

4,80 €* La portion

Les MIGNARDISES SUCRÉES qualité artisanale

2,05 €/La pièce

La CASCADE DE FRUITS

3,50 €/personne



ARTISAN
D'ALSACE

Nos idées pour recevoir



La plancha des amis

Minimum 20 personnes

31,00€* /personne

GRILLÉS EN DIRECT PAR NOS CUISINIERS

LE FILET DE ROUGET à l'huile de citron

LES SCAMPIS POÊLÉS À L'ANANAS et vanille
rôti

LE MINI BURGER DE BŒUF « CHAROLAIS »
au guacamole

LE MINI PAVÉ DE FILET MIGNON à l'aigre
douce

LA BROCHETTE DE POULET « à l'Indienne »

LA BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU
« tapenade » et saveurs orientales

ACCOMPAGNEMENTS SERVIS SUR BUFFET

4 SORTES DE CRUDITÉS AUX CHOIX

GRATIN DE POMMES DE TERRE ou **SPÄTZLÉS**
MAISON

PAIN BOULE

LE PLATEAU DE 4 SORTES DE FROMAGES
FRAIS
et affinés de France

LE BUFFET DESSERT

LA FARANDOLE DE TARTES MAISONS

MOUSSE AU CHOCOLAT (façon Gaston Lenôtre)

SALADE DE FRUITS



Forfait mise à disposition de la
plancha et du gaz :
35 € TTC/plancha

Présence de nos cuisiniers pour
la gestion des grillades :
35 €/h/cuisinier, retour à Soultz
et déchargement du camion
compris

Forfait livraison : 40€ *TVA 10% inclus

Nos formules barbecue

« POUR VOS REPAS ESTIVAUX ET SOIREE ENTRE AMIS ! »

OPTION 1

ESCALOPE DE POULET MARINÉE *au miel, moutarde*

BROCHETTE AUX DEUX VIANDES *(Bœuf et Porc)*

SAUCISSE GOURMANDE, MERGUEZ

4 SORTES DE CRUDITÉS + sauce au choix (2 sortes)

16,50€* /personne

OPTION 2

FILET MIGNON DE PORC "PEKINOISE"

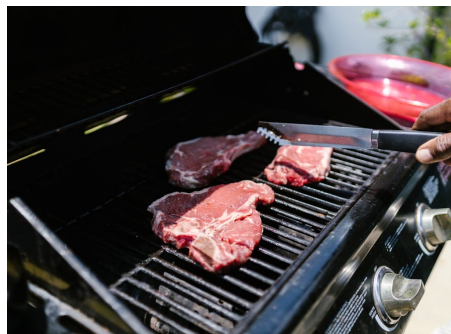
BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD AUX ABRICOTS

CÔTES D'AGNEAU MARINÉES À LA MAROCAINE

VARIATION DE SAUCISSES *(Gourmande, merguez, Indienne)*

4 SORTES DE CRUDITÉS + sauce au choix (2 sortes)

21,00€* /personne



Pour les cuissons sur grill, le personnel et la prestation, merci de nous consulter.

Nos spécialités artisanales en croute

NOTRE PÂTÉ EN CROUTE FROID MÉDAILLE D'OR

Veau, volailles, foie gras

32,00 €/kg*

Le JAMBON EN CROUTE

feuilletage Pur Beurre

8,50 €/personne*

13,50 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

Le PATE VIGNERON Véritable BURABACHTETA

Viande de porc marinée au vin blanc d'Alsace, agrémentée de ses épices, feuilletage pur beurre

7,00 €/personne*

13,00 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 2 personnes

Le FILET SAINT MAURICE (Création André SCHELLENBERGER)

Carré de porc fourré à la farce aux champignons (Prêt à cuire)

15,95 €/kg*

12,50 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

La TOURTE DE LA VALLEE DU FLORIVAL

6,00 €/kg*

12,50 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 2 personnes

Le FILET MIGNON DE PORC

Farci en croute de feuilletage

16,70 €/kg*

12,50 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

Le KASSLER FUME

sur son lit de légumes

19,50 €/kg*

12,50 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

Le FILET MIGNON DE VEAU WELLINGTON

aux éclats de foie gras

48,50 €/kg*

18,00 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

Le FILET DE BŒUF WELLINGTON

aux éclats de foie gras

48,50 €/kg*

18,00 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

Le SAUMON EN CROUTE

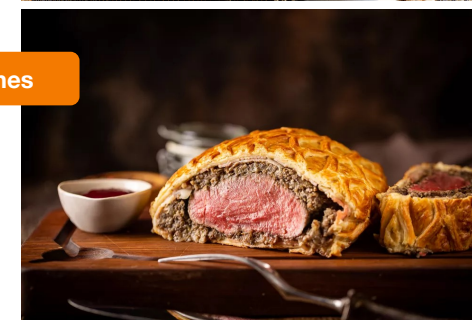
sur son lit de légumes

13,50 €/personne*

A partir de 6 personnes

Avec sauce et riz

15,00 €/personne*



Forfait livraison : 40€ *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

POUR LES AMATEURS DU 5ème QUARTIER !

Abats de bœuf, veau et porc

À partir de 6 personnes

Nouveauté 2025

Nos plats sont accompagnés de spaetzlés maison, ou gratin de pommes de terre, ou purée de pommes de terre maison à la crème ou nouilles larges au beurre.
Supplément légumes : + 2.00 €/ personne.

Le ROGNON DE VEAU *sauce au cognac*

12,50 €*

Le ROGNON DE VEAU *sauce moutarde à l'ancienne*

12,50 €*

Le SURLAWERLA « EXTRA » *VEAU*

13,50 €*

Le SURLAWERLA « EXTRA » *PORC*

9,50 €*

Le SURLAWERLA « EXTRA » *FOIE DE VOLAILLE*

10,50 €*

Les TRIPES *à la mode de Caen*

10,50 €*

Les TRIPES *au riesling*

10,50 €*

La JOUE DE PORC BRAISEE *au pinot noir et champignons*

11,50 €*

Le RIS DE VEAU *sauce aux morilles à notre façon*

21,50 €*



*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Spécial « Grand nombre »

Minimum 60 personnes

Offre réservée aux grands repas de société, association ou autre

En dessous de 60 personnes : Majoration de 20%. Au-delà de 100 personnes : -3%

Le BŒUF BOURGIGNON*

8,50 €/la portion

La MITONNADE DE VEAU* sauce forestière

8,50 €/la portion

La CUISSE DE POULET*(Origine France) sauce forestière

8,00 €/la portion

Le SAUTE DE CANARD* (Origine France) aux pleurotes

8,00 €/la portion

La LONGE DE PORC* farcie au lard paysan et au comté

8,00 €/la portion

La BLANQUETTE DE POULET* Sauce suprême aux champignons

8,00 €/la portion

Le SAUTE DE PORC* à l'estragon

8,00 €/la portion

La LASAGNE BOLOGNAISE Salade verte

8,00 €/la portion

Les SPAGHETTIS BOLOGNAISES Salade verte

8,00 €/la portion

Le LAPIN CHASSEUR, nouilles

8,00 €/la portion

Le SAUTE D'AGNEAU* printanier

9,00 €/la portion



*Accompagné d'une garniture : Spätzlés « Maison », gratin de pommes de terre, nouilles larges, pommes de terre sautées ou purée de pommes de terre maison

Supplément légumes frais : + 2.00 €/pers.

En barquette individuelle : + 1.50 €

Forfait livraison : 40€ *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %



ARTISAN
D'ALSACE

Les plateaux repas



Nos plateaux repas

Minimum 10 personnes

Plateau repas jetable, serviette en papier

LE GÉNÉREUX

DEMI-TRANCHE DE PÂTE EN CROûTE *maison*

ROSBIF DU ROTISSEUR

MOUSSE DE CANARD

ROSETTE DE LYON & JAMBON FORÊT NOIRE

TROIS CRUDITES

FROMAGE (Comté, brie, St nectaire) *Au choix*

TARTE MAISON

UNE BOULE DE PAIN

12,80€* /personne

LE DÉJEUN'RAPID

TERRINE DE SAUMON *aux éclats de légumes*

TARTARE DE CREVETTES *à la mangue*

ROSBIF DU ROTISSEUR

ROTI DE DINDE

TERRINE DE CAMPAGNE

TROIS CRUDITES

FROMAGE (Comté, brie, St nectaire) *Au choix*

TARTE MAISON

UNE BOULE DE PAIN

15,25€* /personne

LE PLATEAU CHIC & RAFFINÉ

LE SAUMON FUME

LA TERRINE DE GAMBAS *aux petits légumes*

SAUCE CURRY ANETH

ROSBIF DU ROTISSEUR

MAGRET DE CANARD *fumé et rôti*

RÔTI DE VEAU

FROMAGE (Comté, brie, St nectaire) *Au choix*

TARTE MAISON

UNE BOULE DE PAIN

18,90€* /personne

Nos fournisseurs

Nos fournisseurs référencés et choisis pour leur qualité de produits



Ferme CHRISTEN

Pommes de terre, légumes frais



SABRECO

*Grossiste Viande Alsace,
charcuterie*



VAL D'ARGENT

Viande d'Alsace, charcuterie



SAPAM

Fruits et légumes



**PISCICULTURE
KOHLER**

Filets de carpes



Maraîcher bio depuis 1969

HORRENBARGER

Légumes BIO



KOCH ET FILS

*Grossiste de surgelés et glace
artisanale*



LE CHALUTIER

Poissonnerie



BRILLAT

Poissonnerie fruits et légumes



Fromagerie Saint Nicolas

Fromages frais affinés



TRANS GourMET

Transgourmet
Grossiste Épicerie



Maison Herrscher
Viande d'Alsace

Nos tourtes, tartes salées et quiches bio

(à découvrir dans notre boutique Le Comptoir du Traiteur)



Tourtes

2 pers

4 pers



Tourte aux légumes



BEST SELLER



Tourte volaille, champignons & légumes

2 pers

4 pers



Tourte volaille

2 pers

4 pers

Tartes et Quiches

3/4 pers

6/8 pers

À la découpe



Tarte saumon et poireaux



Quiche Lorraine



BEST SELLER



Tarte oignons



Tarte 3 légumes



Tarte poireaux

Nos produits en croûte et spécialités alsaciennes

Bio *(à découvrir dans notre boutique Le Comptoir du Traiteur)*



Nos produits en croûte



Pâtés en croûte
volaille

Entier

Tranché



Friand à la volaille



Mini paté en croûte

Nos spécialités alsaciennes



Fleischnacka

4 tranches



Spätzle

Barquette de 500g

2 tranches

Nos bocaux en verre de sauces maisons



Curry de boeuf



Couscous de bœuf



Bolognaise



Bouchée à la reine



Visuel packaging

Nos termes & conditions

Afin de vous simplifier au maximum l'organisation de vos réceptions nous vous proposons les services suivants :

- Devis gratuit et rapide pour toute demande
- Toute livraison impose une participation aux frais de déplacement
- Service sur assiette en supplément
- Possibilité de servir des plats à table par du personnel qualifié
- Les plats et containers devront être retournés propres et lavés
- Les casses et manquants seront facturés
- Forfait lavage de 40 € pour toute vaisselle ou plat rendus sale

Toutes vos demandes et suggestions hors carte sont réalisables

Merci de confirmer votre commande le plus tôt possible en raison de places limitées

Les prix indiqués s'entendent TVA 5.5 % incluse

En cas de service en salle et/ou sur assiettes, la TVA passe à 10 %

Pour toute commande, un acompte de 30 % de la somme est demandé à la réservation.

Nous nous réjouissons de votre visite et nous aurons à cœur de vous servir au mieux avec les meilleurs produits.

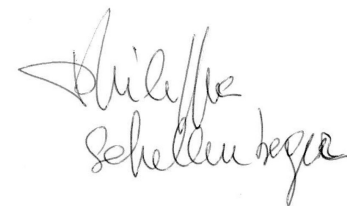
Forts de notre savoir-faire de plus de 40 ans, n'hésitez pas à nous consulter pour vos réceptions.

Laurette, Philippe et Maxime SCHELLENBERGER

☎ 03.89.76.71.61

✉ gourmetservice@free.fr

« Le plus court chemin vers la qualité »



Conditions générales de ventes

Devis et commandes

Un devis est remis systématiquement au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par **GOURMET SERVICE SAS** selon les besoins exprimés par le client. La réservation de la date et les commandes ne sont définitives qu'à réception par **GOURMET SERVICE SAS** de la confirmation écrite de la commande et d'un acompte représentant 30 % du montant TTC du devis prévisionnel.

Afin de confirmer sa commande, le client retournera à **GOURMET SERVICE SAS** – 50 route de Wuenheim, 68360 SOULTZ, son devis en apposant la mention « Bon pour accord » suivie de sa signature.

Tarifs - Conditions de paiement - Pénalités de retard

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de son élaboration. Un devis est valable un (1) mois, sauf mention contraire spécifié expressément sur le devis.

Passé ce délai et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs pourront y être revus.

Les règlements s'effectueront de la manière suivante :

- Un acompte de 30 % à la commande
- Le solde à la réception de la facture

Modification de la commande

Toute modification de commande et de nombre de convives doit intervenir au minimum huit (8) jours ouvrés avant la date de la prestation.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation, même si le jour de la prestation le nombre réel est inférieur.

À l'inverse, si le nombre réel de convives est supérieur et que **GOURMET SERVICE SAS** n'en a pas été informée dans le délai de huit (8) jours ouvrés, elle ne pourra garantir une prestation satisfaisante. Dans ce cas, à titre de dédommagement, **GOURMET SERVICE SAS** facturera le nombre réel de convives présents.

Annulation de la commande

Le client doit informer **GOURMET SERVICE SAS**, dans les meilleurs délais et par écrit, de toute annulation.

En cas d'annulation plus de trente (30) jours avant la réception, l'acompte est restitué dans un délai de huit (8) jours.

En cas d'annulation moins de huit (8) jours avant la réception, **GOURMET SERVICE SAS** conservera l'acompte à titre d'indemnité.

En cas d'annulation moins de trois (3) jours avant la prestation, la totalité du montant figurant sur le devis sera due.

Droit de bouchon

Aucun droit de bouchon n'est demandé. **GOURMET SERVICE SAS** ne pourra cependant être tenue responsable d'éventuels désaccords mets/vins.

Confidentialité et données personnelles

Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978, les données à caractère personnel pourront faire l'objet d'un traitement automatisé.

GOURMET SERVICE SAS s'engage à ne pas divulguer ces informations à des tiers. Elles seront utilisées uniquement par les services internes pour le traitement des réservations et la communication commerciale.

Le client peut exercer à tout moment son droit d'opposition, d'accès, de modification ou de suppression en contactant **GOURMET SERVICE SAS**.

Aucune adresse email n'est vendue, cédée ou échangée.

Litiges

Les présentes conditions sont soumises à la loi française.

Tout différend relatif à ces conditions, à défaut de solution amiable, sera de la compétence du Tribunal de Grande Instance de Mulhouse.